

# Szybkie ciasto z tofii.



Autor: **magelo**  
Przepisów: **106** Ocena: **497**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- jajka 3 szt.
- mąka 1/2 szkl.
- cukier 1/2 szkl.
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- olej 3 łyżki
- śmietana 30% 300 ml.
- puszka kajmaku
- żelantyna 2 łyżeczki
- cukier puder 3 łyżki
- posypka do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijam , dodaję cukier, żółtka, olej i wymieszaną mąkę z proszkiem do pieczenia. Piekę ok. 1/2 godz. w tem. 170 stopni wyjmuję i studzę.
- 2 Żelantynę rozpuszczam w małej ilości gorącej wody. Ostudzony biszkopt kruszę na kawałki i dzielę na dwie części. Blachę wykładam papierem do pieczenia.
- 3 Jedną część pokruszonego biszkoptu wykładam spód blachy. Ja zrobiłam to w korytku. Ubijam śmietanę , dodaję cukier puder i ostudzoną żelantynę i wlewam na blachę z biszkoptem. Na śmietanę nakładam drugą część pokruszonego biszkoptu i rozkładam puszkę z tofii. Wszystko posypuje posypką.
- 4 Wkładam do lodówki na przynajmniej 1 godz. Bardzo proste do zrobienia , a z pokruszonym biszkoptem jakby nabiera innego smaku.

## Twoje notatki do przepisu: